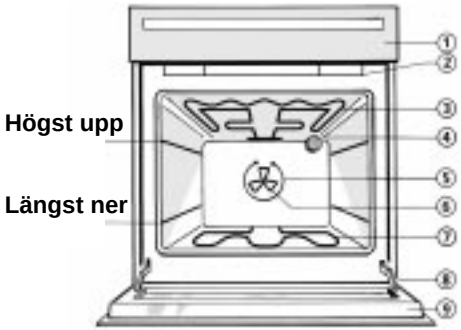
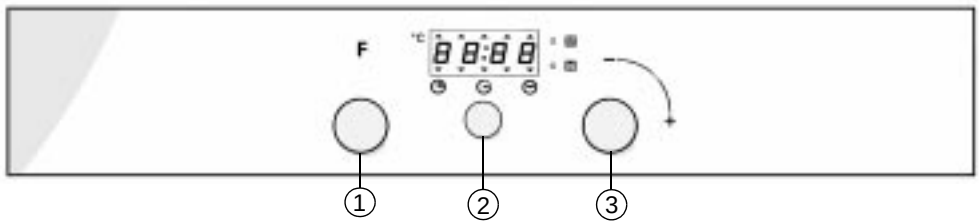
for IKEA® from Whirlpool®



Längst ner ...Högst upp. Falsarnas lägen

1. Kontrollpanel
2. Kylfläkt* (dold)
3. Övervärme, från övre värmeelement (kan fällas ned)
4. Ugnslampa
5. Runt element (syns ej)
6. Fläkt
7. Undervärme från nedre värmeelement (dolt)
8. Gångjärn till luckan
9. Sval ugnslucka

***OBS!** Kylfläkten träder i funktion när en viss temperatur har uppnåtts i ugnen.
När ugnen har stängts av kan kylfläkten dock fortsätta fungera i en viss tid för att säkerställa en korrekt kylning.



1. Kontrollvred: För att välja ugnsfunktioner.
2. Knapp för att välja och bekräfta olika funktioner (tryck endast en gång).
3. Vred för inställning av: Aktuell tid, koktid, tid när matlagningen ska avslutas, temperatur och effektnivå (Funktion **P**).

TILLBEHÖR

- Galler
- Bakplåt
- Katalytiska paneler
- Droppbricka

ÖVERSIKT ÖVER UGNENS FUNKTIONER

Funktions symbol	Funktion	Inställd temperatur/ ugnsfals	Beskrivning av funktionerna (en detaljerad beskrivning finns i användarmanualen)
0	UGNEN AV	-	-
	UGNSLAMPA	-	För att stänga av ugnen.
	MLTF (Varmhållning)	35C	För att hålla en konstant temperatur, antingen 35 °C eller 60 °C.
	STATISK	200C	När den ena falsen används för matlagningen. Förvärmning.
	BAKVERK (Statisk + Fläkt)	175C	När båda falsarna används för matlagningen vid samma temperatur.
	FLÄKT	160C	När fler än en fals används för matlagningen vid samma temperatur.
	TURBOFLÄKT	160C	För att laga: stora fruktkakor, fyllda grönsaker, timbaler, fågel.
	GRILL	3	För att grilla mindre köttbitar och för att rosta bröd, o.s.v.
	TURBOGRILL (Grill + Fläkt)	3	För att grilla större köttbitar.
	PROGRAM	P1	För att baka pizza, bröd, focaccia.
	SNABBVÄRMNING	200C	För att värma ugnen snabbt.

ATT SÄTTA PÅ UGNEN

När ugnen ansluts till elnätet första gången och när den ansluts efter ett strömavbrott visas *"StOP" på displayen.*

Att starta ugnen:

- Vrid **vred 1** till **"0"**.
- Tryck **på knapp 2**. *På displayen visas "--:--".*

OM DU VILL HA EN BESKRIVNING AV HUR UGNEN SKA ANVÄNDAS, LÄS PROGRAMMERARENS PRODUKTBLAD.

MATLAGNINGSÖVERSIKT

LIVSMEDEL	Funktion	Förvärmning (10 minuter)	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Koktid (minuter)
KÖTT Lamm, Killing, Fårkött		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Stek (Kalv, Svin, Ox) (1 kg)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Kyckling, Hare, Anka		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Kalkon (6 kg) + ugnsfals 3 gratinering		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Gås (2 kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
FISK (HEL) (1-2 kg) Braxen, Abborre, Tonfisk, Lax, Forell		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
FISK (KOTLETTER) (1 kg) Svärdfisk, Tonfisk, Lax, Torsk		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

ANMÄRKNING: Vid matlagning där fläktfunktionen eller den statiska funktionen krävs rekommenderar vi att även gratineringsfunktionen används (ugnsfals 1 till 3).

LIVSMEDEL	Funktion	Förvärmning (10 minuter)	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Koktid (minuter)
GRÖNSAKER Fyllda paprikor		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Fyllda tomater		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Bakad potatis		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
Rå, gratinerade grönsaker (till exempel Fänkål, Kål, Sparris, Selleri)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50

KOKTABELL FÖR GRILLFUNKTIONEN

LIVSMEDEL	Funktion	Förvärm-ning (5 minuter)	Ugnsfals (från botten)	Gratinerings nivå	Koktid (minuter)
Oxstek		X	4	5	35 - 45
Kotletter		X	4	5	30 - 40
Korvar		X	4	5	30 - 40
Fläskkotlett		X	4	5	25 - 35
Fisk		X	4	5	30 - 40
Kycklinglår		X	4	5	35 - 40
Kebab		X	4	5	30 - 35
Revbensspjäll		X	4	5	20 - 35
Kycklinghalvor		X	3	5	45 - 50
Kycklinghalvor		-	3	5	45 - 55
Hel kyckling		-	3	5	60 - 70
Stek (svin, ox)		-	3	5	75 - 90
Anka		-	2	5	80 - 90
Lammlägg		-	3	5	90 - 120
Rostbiff		-	3	5	90 - 120
Bakad potatis		-	3	5	40 - 50
Svärdfiskkotletter		-	3	5	35 - 45

LIVSMEDEL	Funktion	Förvärmning (10 minuter)	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Koktid (minuter)
EFTERRÄTTER, BAKELSER, O.S.V. Sockerkakor		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Fyllda pajer (ostfyllda)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Fruktkakor		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Äppelstrudel		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Småkakor		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Gräddbakelser		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Kött- eller grönsakspajer		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Fyllda fruktpajer t.ex. ananas, persika		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Maränger		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Vol-au-vents		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Suffléer		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50